



dal 1960

Olio Extravergine di oliva

Tutti i nostri oli sono prodotti con olive freschissime e sane, raccolte a mano, lo dimostrano gli esami chimici ed organolettici a cui vengono sistematicamente sottoposti. Ricchi in polifenoli e tocoferoli, basso il contenuto in perossidi e con acidità libera Max 0,3%.

Olio Extravergine di oliva Italiano (blend)

Disponibile sia in lattina che bottiglia da: 0,25 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1 lt - 2 lt - 3 lt - 5 lt. Ottenuto con molte qualità di olive: Leccino, Rasara, Frantoio, Pendolino, Matosso, Marzemina etc.. Olio non filtrato, presenta una velatura che persiste nel tempo. Colore verde con modeste variazioni del giallo.

Fruttato medio con sentori di erba fresca si apre armonico, dotato di elegante carica fruttata con sentori di mela verde e mandorla .

Le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta .

Sapore piacevole dal gusto pieno ed equilibrato: fruttato medio, fragrante con delicate note erbacee e retrogusto di carciofo e di mandorla. Delicate anche le tendenze finali piccanti ed amarognole.

Impiego a crudo per bruschette, su pinzimonio, insalate, legumi crudi o cotti e zuppe. Ideale su carne e pesce alla brace, arrostiti, ragù.



Frantoio di Valnogaredo via Mantovane 8/a - 35030 - Cinto Euganeo (PD) - Italia

Tel. +39 0429 647224 - frant.valnogaredo@tin.it

www.frantoiovalnogaredo.com